

Rouleaux feuilletés aux légumes

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

J'ai acheté des tubes en inox sur Mathon et voici une autre recette avec des légumes crus.

C'est un peu long mais très coloré et très bon.

Ingrédients (pour 5-6 rouleaux entiers ou 15-18 mini-bouchées) :

- * 1 rouleau de pâte feuilletée
- * 3 carottes (de couleurs différentes)
- * 1 endive
- * 2 mini-poivrons jaunes
- * 1 chou chou (ou chayotte ou christophine)
- * 1 oignon de Roscoff (ou doux)
- * 1 betterave Chioggia
- * cumin, romarin
- * vinaigrette à l'échalote
- * huile (pour les tubes)



Préparation :

Tubes feuilletés

Préchauffer le four à 180°C.

Huiler légèrement mais complètement les rouleaux en inox (à l'aide d'un papier essuie-tout).

Placer-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en attendant de les utiliser.

Couper la pâte feuilletée en lanière d'environ 1cm de large au fur et à mesure.

Poser une lanière sur le bout d'un tube en inox puis l'enrouler en spirale.

Continuer ainsi jusqu'à la fin du tube.

Poser-les sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Quand les tubes sont recouverts de pâte, badigeonner délicatement les parties visibles avec un jaune d'œuf.

Saupoudrer dessus de cumin et de romarin.

Enfourner pendant 15-20 minutes.

Dès que c'est un doré, c'est cuit.

Laisser refroidir avant de démouler.

Préparation des légumes

Couper chaque tube en 3 morceaux feuilletés pour obtenir des bouchées.

Préparer chaque légume : laver, peler et détailler en allumettes.

Tailler en bâtonnets de 5 cm, ainsi les légumes débordent de 1 cm de chaque côté de la bouchée.

Bien séparer chaque légume et laisser sécher un peu sur du papier essuie-tout.

Remplir les bouchées feuilletées avec un fagot de légumes en mettant les différents bâtonnets de légume dedans.

On peut les garnir un peu à l'avance (quelques heures) et les conserver au frais.

Préparer une vinaigrette un peu épaisse (aux échalotes et vinaigre balsamique par exemple).

Chaque convive pourra alors déguster avec ou sans vinaigrette ses bouchées.

Astuces :

Attention, lorsque l'on enrôle les lanières « crues », ne pas faire déborder la pâte sur les bouts car cela gêne ensuite pour démouler les rouleaux une fois cuits !

Je mets mon index dans le tube pour tenir sans écraser la pâte feuilletée.

Lorsqu'une lanière est finie, il suffit d'en reposer une dessus sans rien faire de particulier à part une légère pression, cela se collera lors de la cuisson.

Pour démouler, il suffit de laisser refroidir un peu, de tenir avec les doigts sur un endroit de tube « nu » et de pousser délicatement... Le nouveau tube feuilleté reste donc ainsi entier, prêt à être garni.

Si vous ne voulez pas faire des bouchées mais une grosse entrée, alors laissez le rouleau feuilleté entier et garnissez-le avec des bâtonnets de légume plus long.

Le fagot de légumes est un peu fade donc ne pas hésiter à bien mettre une allumette d'oignon.

Il restera des bâtonnets qui seront en trop. Vous pouvez les proposer tel que à vos convives ou les faire cuire dans un p'tit wok par exemple.

Avec cette quantité de légumes, on peut faire le double de rouleaux feuilletés avec 2 pâtes.

On peut ajouter selon ses goûts et les saisons d'autres légumes comme courgettes, champignons de Paris, radis, navet, céleri...

On peut facilement jouer sur les couleurs et les saveurs en ajoutant aussi un peu d'aromatiques comme basilic, ciboulette, persil...